

## Wildprodukte im Wettbewerb

Im Rahmen der Bundesfachtagung „Landwirtschaftliche Wildhaltung“, zu der rund 160 landwirtschaftliche Wildhalter und Interessierte aus dem In- und Ausland vom 05. – 07. Mai 2006 nach Köllitsch kamen, fand der erste Wettbewerb „Wurst und Schinken aus Wild“ statt.

Um zu wissen, wie es um die Qualität der Wildprodukte steht und was noch verbesserungswürdig ist, organisierte die Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) in Zusammenarbeit mit dem Sächsischen Fleischer-Innungs-Verband (SFIV) diesen Produktvergleich mit entsprechenden Prämierungen.

### Material und Methoden

Die Bewertung der eingereichten Proben von Wurst und des Schinken wurde von 9 Juroren nach DLG-Prüfkriterien durchgeführt.



Abb.1 u. 2: Sensorik-Team bei der Verkostung und Bewertung

Zu den Prüfkriterien zählte unter anderem das Aussehen, die Konsistenz/Struktur, der Geruch und Geschmack.

Insgesamt nutzten 16 Einsender die Gelegenheit, ihre Produkte von Rotwild (25 Proben), Damwild (22 Proben) und Schwarzwild (13 Proben) der Jury vorzustellen. Am Wettbewerb beteiligten sich 7 Gatterwildhalter (39 Produkte) und 9 Fleischermeister (31 Produkte). Im Detail wurden 33 Rohwürste, d. h. Wildsalami und -knacker, 13 Wildschinken, 13 Brüh- und 9 Kochwürste sowie 2 Gulaschkonserven verkostet und bewertet.

### Ergebnisse

Im Ergebnis der Qualitätsprüfung konnten von den 70 Proben 26 Produkte (37,1 %) eine Goldmedaille erringen. 17 Produkte (24,3 %) erzielten eine Silbermedaille und 11 Produkte (15,7 %) eine Bronzemedaille. Für 16 Produkte (22,9 %) reichte die Punktzahl nicht aus, um eine Medaille zu erreichen.

Trotz strengster Prüfung wurden insgesamt betrachtet hervorragende Ergebnisse erzielt. Bei aller Freude über eine Medaille sollte den Mängeln nachgegangen werden, um sie künftig abstellen zu können. Daher wurden auch allen Einsendern die Duplikate der Prüfprotokolle übergeben.

Neben den Urkunden für die Medaillen (Gewinner s. Anhang) wurden den Teilnehmern auch eine Teilnahmeurkunde am Wettbewerb zuerkannt. Aus den einzelnen Kategorien:

- Schinken aus Wild
- Wildsalami
- Wildknacker
- Wildkoch- und -brühwurst und Gulaschkonserven

wurde immer ein Produkt mit der Höchstnote bewertet und mit einem Pokal (Ehrenteller) ausgezeichnet. Die Gewinner der Pokale vermittelt die nachstehende Übersicht:

- Kategorie Wildschinken – Schinken vom Rothirsch  
(*Wurzener Wildspezialitäten, Firma Rauchhaupt, Altenbach*), s. Abb. 3
- Kategorie Wildsalami – Salami vom Hirsch  
(*Thomas Dörr, Gatterwildhalter, Hirschhof Euba*)
- Kategorie Wildknacker – Knacker vom Rotwild  
(*Wolfgang Schulz, Fleischermeister aus Crottendorf*)
- Kategorie Wildbrüh- u -kochwürste – Leberwurst vom Damwild  
(*Rudolf Bischoff, Landwirt und Gatterwildhalter aus Krostitz/OT Kupsal*)



Abb. 3: Auszeichnung mit Goldmedaille und Pokal (Ehrenteller) für Kategorie Wildschinken an *Wurzener Wildspezialitäten, Firma Rauchhaupt, Altenbach* (v.li.n.re.Volkmar Rauchhaupt, Henry Keymer u. Dr. Manfred Golze, LfL)

Neben diesen vier Klassensiegern wurde noch ein Ehrenpreis für die beste Gesamtleistung verliehen. Diesen erhielt Wolfgang Mayerhofer aus dem bayerischen Hinterschmidigen, der insgesamt 7 Goldmedaillen für seine Produkte erringen konnte. Allen Preisträgern und Medaillengewinnern gelten große Anerkennung und Gratulation.

### Fazit

Der Wurstwettbewerb wurde in dieser Form für Wildhalter und im Zusammenwirken mit den Fleischern als Spezialwettbewerb Wurst und Schinken aus Wild erstmalig durchgeführt. Er erlangte bereits beachtenswerte Ergebnisse.

Im Wettbewerb wurde ersichtlich, dass Fleischermeister und Fleischerfachgeschäfte hervorragende Produkte erzeugen. Aber auch hier zeigte sich, dass noch Teilleistungen verbesserungswürdig sind. Auch die Wildhalter vermögen teilweise bereits sehr gute, mit einer Goldmedaille zu bewertende Produkte zu liefern, die sie selbst hergestellt haben. Im Ergebnis des Wettbewerbes zeichnete es sich jedoch ab, dass sich ausgezeichnete Spitzenprodukte besonders bei guter Zusammenarbeit zwischen Landwirt bzw. Landwirtschaftlichem Wildhalter und spezialisierten Fleischern bzw. Fleischerfachgeschäften erzeugen lassen. Diese Kombination verdient es, hier besonders hervorgehoben zu werden. Ein jeder ist Meister seines Faches. Der Landwirt und Fleischerzeuger produziert unter naturnahen Bedingungen die besten Wildstücke für die Wildfleischerzeugung. Er vermarktet viele Produkte selbst. Die Wursterzeugung überlässt er aber dem Fachmann, dem Fleischermeister oder Fleischer.

Ein Beweis dafür ist die Zusammenarbeit von Fleischermeister Albrecht Thies aus Delitzsch, bekannt für seine Wildfleischerzeugnisse, und dem Landwirt sowie Gatterwildhalter Rudolf Bischoff aus Kupsal. In dieser Kombination konnten sie je zwei Goldmedaillen erringen, wobei an die Leberwurst von Rudolf Bischoff, hergestellt bei Albrecht Thies, die Medaille für die beste Kochwurst und damit der Ehrenpreis vergeben wurde. Eine derartige Zusammenarbeit sollte also jeder Wildhalter prüfen.

Die im Wettbewerb der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft und dem Sächsischen Fleischer-Innungsverband vorgestellten Wurst- und Schinkenprodukte sind ein Beweis dafür, dass man die Fachkenntnisse des Fleischerhandwerkes nutzen muss, um den hohen Verbraucheransprüchen gerecht zu werden. Im Interesse einer hohen Produktqualität sowie aus der Sicht der Produktion und Vermarktung ist es angezeigt, die Zusammenarbeit von Wildhaltern und Fleischern zu vertiefen. Darüber informierte Fleischermeister u. SFIV-Präsidiumsmitglied Thies zur Bundesfachtagung. Grundkenntnisse über die Wurst- und Schinkenherstellung aus Wild werden auch durch Lehrgänge der LfL in Köllitsch, z.B. Ende Oktober 2006, vermittelt.

*Dr. Lore Schöberlein und Dr. Manfred Golze  
Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft*